30e Année. — Tome LVIII. N° 1504 Paris, 26 Avril 1923

REVUE DE VITICULTURE

LES HYBRIDES PRODUCTEURS DIRECTS EN TOURAINE

Observations préliminaires

Depuis quelques années surtout des viticulteurs spécialistes et des personnalités scientifiques ont mis en lumière les avantages des hybrides producteurs directs et ont attiré l'attention du monde viticole en présentant cette culture nouvelle comme devant être celle de l'avenir.

Les doutes émis sur la longévité des V. Vinifera reconstitués à l'aide des porte-greffes américains issus de la crise provoquée par le Phylloxéra, l'intensité des ravages causés aux récoltes par la fragile résistance de nos cépages français aux maladies aériennes et les mérites annoncés des vins produits par les nouveaux venus, ont éveillé, à juste titre, tous les intérêts.

Avec l'enthousiasme qui suit toujours les innovations, surtout quand les réalités ne peuvent être constatées qu'avec le temps, un souffle de tentation a passé chez les viticulteurs, les propagateurs de plants y ont vu un intérêt commercial, une vaste propagande a été faite; aujourd'hui, l'expérience est tentée un peu partout et des surfaces importantes sont en état de plantation.

Devant ce mouvement impressionnant, et aussi en considération de l'intérêt qui en résulte pour une région viticole, il était indispensable de connaître l'état de la question en ce qui concerne la Touraine, de noter, par une documentation certaine, les faits acquis sur place, et de peser avec justice, sans parti-pris, la part de vérité comme la part d'inconnu qui s'en dégagent pour notre pays.

Dès 1921, la Société d'Agriculture, Sciences Arts et Belles-Lettres d'Indre-et-Loire, a décidé d'ouvrir une enquête dans tout le département d'Indre-et-Loire, auprès de tous les viticulteurs qui se livrent à l'expérimentation ou à la culture de quelque étendue, des hybrides producteurs directs, de recueillir leurs appréciations, de noter les faits et d'apprécier les résultats.

J'ai été chargé de poursuivre cette étude, par des rapports individuels des cultivateurs, par des visites et constatations sur place, par des échantillons de vins, par des analyses, et d'en faire connaître les observations et les conclusions dans un rapport d'ensemble.

Cet examen s'imposait.

Que fait, ordinairement, le vigneron inquiet mais averti, qui jette les yeux

au delà de son domaine pour la recherche du progrès et de l'amélioration de sa culture?

Dépourvu, très souvent, des connaissances nécessaires, et trompé parfois par les promesses de certaines circulaires commerciales, il résume dans son esprit ce qu'il a retenu de quelques lectures, et il fait venir, un peu au hasard, en tâtonnant dans une nuit quelquefois profonde, sans tenir compte des conditions du terrain, du climat, et de la maturité, des collections de cépages qu'il plante en champ d'expérience et qui lui apportent plus de déboires que de succès.

Le but de cette étude *spécialement locale*, est de jeter de la lumière dans l'inexpérience du vigneron, de lui montrer ce qu'il doit repousser loin de lui, ce qu'il doit réserver à son étude pratique avec quelque sécurité, et quelles sont les espérances qu'il peut en attendre.

Examen des variétés cultivées en Indre-et-Loire à titre d'essai ou en cultures étendues

Le nombre des viticulteurs tourangeaux qui se livrent à des essais de culture des producteurs directs est considérable, celui des propriétaires qui ont fixé leur choix pour une culture étendue l'est beaucoup moins. Les variétés anciennes y sont souvent confondues avec les nouvelles; il en résulte que les séries des principaux hybrideurs sont répétées dans bien des champs, et que, selon les aspirations de chacun, des tentatives malheureuses peuvent être constatées par suite de leur isolement.

Dans l'énumération qui suit, réglée seulement par l'ordre alphabétique des noms, tous les renseignements recueillis des diverses régions du pays sont réunis, condensés et mis à nu avec une complète sincérité. Partout où une appréciation a été émise sur la valeur d'un cépage, il doit être bien entendu que le jugement porté est établi sur les trois bases principales suivantes:

1° La résistance aux maladies cryptogamiques;

2° Les qualités d'abondance;

3° Les qualités du vin.

Ces éléments paraissent, en effet, décisifs pour établir une opinion favorable ou non aux producteurs directs puisque, si la qualité du produit est supposée égale, ce sont les avantages de l'économie des traitements et ceux d'une grosse production qui militent en leur faveur.

Nous allons donc, en observant le triple point de vue ci-dessus, passer en revue d'abord toutes les variétés qu'il nous a été donné d'apprécier; nous aborderons ensuite une sélection raisonnée.

Hybrides producteurs directs rouges

Auxerrois

Auxerrois-Rupestris. — Ce cépage, cultivé sur divers points, est reconnu très vigoureux dans le Richelais, et au Nord de la Loire, dans des terrains

très différents. S'il résiste assez bien au Mildiou, il demeure sensizle à l'Oïdium et demande des soufrages. Ses grappes sont menues et nombreuses, et son vin, qui peut atteindre 10°, malgré une dégustation insuffisante, apparaît sans charme et très foxé. Ce cépage est très sérieusement devancé par des créations plus récentes.

Baco

Baco 24-23. — Sa végétation est excessive et supporte une taille très longue; débourrement précoce qui le rend sensible à la gelée; il résiste bien à la sécheresse; son bois est fort, sa feuille large, rappelle celle du Riparia; la grappe est petite, les grains peu serrés et moyens, se conservant bien sur souche malgré une maturité de première époque très précoce. Il résiste réellement aux maladies, sauf au Rot-Brun; sa production est moyenne et son vin, qui varie de 8° à 10° et atteint parfois 11°, est fort coloré et a de la fraîcheur; il se rapproche très sensiblement des vins de vinifera et demeure l'un des plus intéressants.

Bertille-Seyve

Bertille-Seyve 618. — Est cultivé dans le Richelais dont les terres sont souvent très calcaires; végétation belle, demande au moins un sulfatage; fructification irrégulière, abondante par place. Dégustation insuffisante du vin, qui est certainement assez foxé.

Bertille-Seyve 822. — Vigueur moyenne, pousse extra-tardive qui le préserve souvent des gelées. Belle production dans le Lochois, moyenne plus au Nord. Maturité de deuxième époque. Résiste à toutes les maladies; vin de 8° peu coloré et inférieur. Sa maturité tardive le fait rejeter de toute plantation en Indre-et-Loire.

Bertille-Seyve 413. — Bonne végétation demandant une taille très courte; le bois ne s'aoûte pas très normalement; les grappes sont surmoyennes, aux grains moyens, très serrés. Dans le Lochois, on annonce une bonne production et de beaux raisins, aucune atteinte des maladies aériennes; grosse production d'un vin pesant de 9° à 11°, très coloré et foxé. Dégustation insuffisante pour apprécier définitivement le produit.

Bertille-Seyve 453. — Vigueur faible, mais assez fertile; grosses et longues grappes à grains longs et serrés. Beaux raisins et gros producteur dans le Lochois, alors que, partout ailleurs, on constate seulement une bonne production. Son vin donne environ 10° et paraît très foxé, malgré une dégustation dans des conditions incomplètes.

Bertille-Seyve 460. — Cépage médiocrement intéressant par sa fertilité; ses grappes moyennes, aux grains très serrés ne donnent qu'une bonne production moyenne. La résistance aux maladies est suffisante et le vin de 10° qu'il produit, en général coloré, n'est pas neutre, ce détail important doit cependant être confirmé.

Bertille-Seyve 1.129. — Moyenne vigueur de végétation, fertilité marquée, grappes sous-moyennes, composées de grains moyens très serrés. Le

mildiou et l'oïdium paraissent sans action sur les feuilles et le raisin, et la production est belle; elle fournit un vin de 10° qui n'a pu être totalement apprécié, mais révèle un goût qui n'est pas net.

Bertille-Seyve 872. — Grande vigueur et bonne fertilité. Les observations manquent sur bien des détails ampélographiques. La grappe est longue, avec des raisins moyens et assez serrés, mûrissant en première époque. La résistance aux maladies paraît bonne, la production satisfaisante pour un vin de 9° à 10°, d'une qualité insuffisamment connue, mais douteuse.

Bertille-Seyve 893. — Avec cet Hybride, nous nous trouvons devant l'une des plus intéressantes variétés capables d'être mises en comparaison, non pas avec les meilleurs de nos cépages, mais avec l'un d'eux : le Grolleau, qui occupe de grandes surfaces en Touraine.

L'étude qui suit résulte de fréquentes visites faites tout près de moi, chez un vigneron avisé et intelligent, passionné, mais avec sagesse, pour la culture de la vigne nouvelle, et qui étudie plus de trois cents variétés dans son petit domaine de trois ou quatre hectares.

Le B. S. 893 est d'une bonne vigueur, ses sarments sont longs et forts, la feuille développée et caractéristique; il résiste, sans aucun traitement, aux maladies cryptogamiques et donne une bonne production moyenne, comparable à une grande année dans nos régions. Ses grappes sont sous-moyennes, mais nombreuses et serrées de gros grains au goût agréable, mûrissant en première époque.

Le vin qu'il produit atteint 8 à 10°, mais peut-être moins en année modérée, il a l'aspect rubis clair, peu colorant, et manque d'enveloppe. Il est assez fruité, un peu vert, et, par suite, porté à quelque acidité. Son parfum n'est pas désagréable, quoique démontrant un goût spécial qui n'est autre qu'une pointe légère de saveur foxée.

En résumé, c'est un petit vin utilisable qui peut aspirer à remplacer le Grolleau, sans l'égaler, pour la qualité, mais le surpassant pour sa résistance aux maladies.

Castel

Castel 19.637. — Vigueur excessive demandant une taille très longue et une plantation à grands espacements. La résistance aux maladies est douteuse; la grappe est longue, les grains sous-moyens et très serrés. Maturité à la fin d'août et bonne conservation sur souche. La production est seulement bonne, le vin très coloré et atteignant jusqu'à 12°, très belle couleur, teinturier puissant, du moelleux agréable, sans goût de foxé; très voisin des vinifera, vin très intéressant que sa couleur excessive oblige à dédoubler.

Castel 15.612. — Très forte végétation; dans les pampres et la forme des feuilles signes reportant au Riparia. Complètement résistant aux maladies aériennes, grande fertilité, grappes longues aux grains petits et peu serrés, portant le goût du Riparia. Le vin donne un fort degré d'alcool, d'une belle et forte couleur; il accuse un parfum foxé prononcé. Ce cépage, en raison de tous ses avantages de culture pourrait être estimé si son vin était neutre.

Couderc

Couderc 1. — N'existe qu'à l'état d'essai; les détails manquent sur sa façon de se comporter. On prétend que son vin donne de 10 à 12° selon les cas.

Couderc 106-46. — Mêmes observations, mais avec un degré d'alcool plus faible : 8 à 10°5.

Couderc 7.103. — Belle vigueur dans les terres argileuses et mêmes calcaires du Richelais, elle disparaît dans les terrains sableux. Beaux rameaux et feuilles au large limbe; n'est pas complètement indemne dans la région citée plus haut, et reste plus sensible aux maladies du côté de Montrésor. Là où il végète bien, les grappes sont belles, mais peu abondantes. La production est moyenne et le vin, très coloré, paraît assez foxé et peu intéressant.

Couderc 8. — Bonne vigueur, mais fertile en petites grappes qui rendent sa production au-dessous de la moyenne. Grains assez gros et serrés. Vin de 8 à 10° qui n'a pu être dégusté.

Couderc 28-112 (Ancien Bayard). — Très belle végétation sur Riparia-Rupestris 3.309. Fertile en grappes moyennes, grains moyens, peu serrés et abondants en jus; maturité de première époque. Complètement résistant aux maladies aériennes. Production moyenne d'un vin de 8 à 10° qui n'a pas été dégusté.

Couderc 71-61. — D'une vigueur moyenne et craignant la sécheresse. Ce cépage n'a pu, en 1921, conduire son fruit jusqu'à maturité. Greffé sur R × R 3.309, il ne semble pas s'y convenir. Cependant, dans la commune de Larçay, près de Tours, il est de première époque en année normale. Il offre une bonne résistance aux maladies et reste à un faible rendement avec un vin de 7 à 9° non dégusté.

Couderc 106-51. — Peu vigoureux pour ce que sont ordinairement les Hybrides bien que greffé sur R × R 3.309. Se présente de maturité de première époque et fertile, offre une résistance pratique, mais non sans traitement, au Mildiou. Production moyenne, non dégusté.

Couderc 117-4. — Ce cépage est, comme beaucoup qui ont été soumis à cet examen; il est à l'état d'essai dans plusieurs régions. Environs de Tours, Chinonais et Lochois. Les renseignements sont divers; sa vigueur est bonne, mais il produit plus dans le Lochois qu'ailleurs. Il est assez résistant au Mildiou et à l'Oïdium, mais l'anthracnose le ravage au point de lui faire perdre parfois la moitié de sa récolte. En dehors de cet accident, sa production est bonne et son vin varie entre 9 et 11°.

Couderc 633-H. — Sa vigueur moyenne comporte la taille courte de préférence et il ne garde pas toujours ses feuilles au moment de la maturité, soit par défaut d'affinité avec le sol ou à cause de la sécheresse. Ses fruits sont surmoyens et de bonne fertilité, les grains très serrés et offrant un jus abondant. La résistance aux maladies aériennes est suffisante avec quelques rares traitements. La production est bonne et donne un vin ordinaire et foxé de 7 à 9°, non dégusté.

Couderc 3.304. — Grande vigueur qui demande une taille très longue; ne produit rien en taille courte. Grappe moyenne de première époque, résiste bien et produit une récolte moyenne d'un vin de 9 à 11° vinifié en toute petite quantité peu appréciable pour la qualité.

Couderc 7.106. — Plantation en pépinière de ce cépage observé sur un petit nombre de pieds. Vigueur moyenne, paraît fructifère, maturité de première époque. Indemne de maladies cryptogamiques. Production faible; vin de 8 à 12°.

Couderc 3. — Belle végétation, sarments puissants, longs, avec pousses vigoureuses, donnant l'aspect du bois et des feuilles du Riparia. Complètement indemne de maladies aériennes et présentant une bonne production. Les grappes sont belles, nombreuses, ailées, dépassant 200 grammes et mesurant 0 m. 30 de longueur; grains gros, un peu oblongs, bien serrés, mûrissant en première époque tardive.

Le vin varie selon les cas, de 9 à 13°, de couleur rouge violacée, très chargée, limpide sans fruité ni fraîcheur, doucereux et extrêmement foxé. Semble supérieur au Jaquez ancien comme teinturier (Voir analyse).

Couderc 7. — Essai en pépinière; très vigoureux très fertile, grappes sous-moyennes, nombreuses, courtes, à grains assez gros, murissant en Ire époque. Très bonne résistance aux maladies, très gros producteurs d'un vin de 8 à 11° très coloré et moyennement foxé.

Couderc 503, Oiseau bleu. — Bonne vigueur en Champeigne Tourangelle, faible dans le Chinonais, fertilité régulière là où le terrain lui convient; maturité souvent trop tardive, surtout dans les terres froides du Richelais, où il se comporte mal. Trois sulfatages dans cette région le défendent mal contre le mildiou. Bonne production régulière ailleurs. Vin de 7 à 10°. Vinifié en mélange, ne pouvant aller seul.

Couderc 503; Oiseau bleu. — Bonne vigueur en Champeigne Tourangelle, A Cléré, au nord de la Loire, les repousses après les gelées sont fructifères. Il redoute la sécheresse et en a souffert en 1921. Nombreuses grappes surmoyennes, régulières et à gros grains peu serrés. Maturité de première époque tardive, qui laisse des grains verts. Grand rendement variant de 2 kilogr. à 4 kilogr. 500 par pied. Peut être augmenté encore par le virolage. Peu sensible au mildiou et à l'oïdium, mais à surveiller, trois sulfatages sont quelquefois nécessaires. Vin de 7 à 10°, donne en 1922 une impression de platitude et d'acidité commune à beaucoup d'autres. Très belle couleur carminée; pas foxé; ressemblant au Vinifera. Haut intérêt.

(A suivre.)

Auguste Chauvigné,

Secrétaire perpétuel de la Société d'Agriculture, Sciences, Arts et Belles-Lettres, d'Indre-et-Loire.

CONGRES DE LA POMME ET DU RAISIN

La fédération des abstinents français et la fédération prohibitionniste française ont tenu leur quatrième Congrès les 17 et 18 mars dernier, dans une petite église évangélique de l'avenue du Maine, trop grande cependant pour contenir leurs rares adeptes, sous le titre de Congrès de la Pomme et du raisin. C'est, en effet, à la consommation de la pomme et du raisin en nature, que tendent les théories prohibitionnistes. Celles-ci sont basées sur deux postulats qui figurent sur la couverture des « Annales antialcooliques »;

1° Les eaux-de-vie dites naturelles sont aussi dangereuses que les autres;

2° Les boissons fermentées ne sont pas hygiéniques;

et qui ont été en dehors de toute discussion dans le récent Congrès. Mais il n'en a pas toujours été ainsi et, avant le triomphe de l'abstinence totale, parmi les adversaires de l'alcoolisme, le modérantisme, dont la formule est « Usez, n'abusez pas » l'emportait. Déjà, celle-ci est préconisée pour les boissons sans alcool; et, dès maintenant, un médecin, dont le Dr Legrain a lu la communication dans la matinée du 18 mars, met les consommateurs en garde contre l'abus des jus stérilisés eux-mêmes. A quand leur prohibition? A quand le règne exclusif de la pomme et du raisin?

Entre ces deux fruits, c'est surtout l'éloge de la pomme qui a été fait au Congrès. Samedi soir, Mme Moll-Weiss a regretté que les pommes qui renferment des vitamines ne figurent pas plus souvent dans l'alimentation des enfants et qu'elles soient notamment absentes des repas délivrés par les cantines scolaires, et dimanche matin, un docteur de Saint-Germain-en-Laye a fait un éloge dithyrambique de la pomme, qu'il reconnaît capable de combattre les maladies les plus diverses: la constipation, l'insomnie, les troubles nerveux, etc... Voilà réhabilité le fruit qui a valu à nos premiers parents d'être chassés du Paradis terrestre!

Les antialcooliques ne condamnent pas encore les jus stérilisés de fruits; il ne semble pas d'ailleurs que cette tactique ait été toujours la leur, à en croire les « Annales antialcooliques » elles-mêmes. On lit, en effet, dans le numéro de janvier: « Personne ne niera que, depuis 1920, les idées n'aient été vivement agitées autour de la *réhabilitation* industrielle des fruits et jus de fruits naturels non livrés à la fermentation. Des initiatives ont été créées. Nous les avons vulgarisées et encouragées. Le commerce n'y est demeuré ni hostile ni étranger ».

Pour vanter les jus de fruit, les médecins étaient venus peu nombreux au Congrès. Il n'y a guère à signaler qu'une communication de M. le Dr Millardet, professeur à la Faculté de médecine de Caen. Il a rappelé les propriétés bactéricides bien connues du vin et du cidre, aveu qui a paru bien étrange dans ce milieu de farouches abstinents. Mais il a émis aussitôt, il est vrai, l'hypothèse que ces propriétés n'étaient pas dues à l'alcool, mais aux

acides renfermés dans ces boissons, et que, dès lors, les jus de raisin et de pomme ont peut-être la même valeur hygiénique, ce qui reste à vérifier. De même, si le cidre est capable de combattre la lithiase urinaire, la goutte et le rhumatisme goutteux, le jus de pomme non fermenté a sans doute la même vertu, grâce à son acide malique.

La séance du samedi après-midi a été consacrée à l'industrie de l'utilisation de la pomme et du raisin, en dehors de leur emploi le plus courant, la fabrication du cidre et du vin.

En l'absence de M. Eudo Monti, retenu par des expériences à Alba, M. le Dr Legrain a rappelé les expériences du célèbre œnologue italien, qui sont d'ailleurs antérieures à la guerre et que les lecteurs de la *Revue de Viticulture* connaissent : fabrication de concentrés, dans lesquels on peut fondre des œufs, de la viande, ou certains médicaments, pour faire des produits d'une grande richesse alimentaire. Plus récemment, M. Monti a étudié non plus le jus, mais les matières utilisables de la peau du raisin, d'où il a retiré une substance, qui, ajoutée au jus, le rendrait plus digeste encore, ou qui, introduit dans la pâte, aurait la propriété de faire lever le pain comme la levure elle-même. Dès lors, disparaît un rôle utile des fabriques d'alcool de grain, qui sont surtout utiles pour la production de la levure de panification.

M. Warcollier, directeur de la station pomologique de Caen, a présenté une communication sur la conservation des pommes et la production de jus stérilisés ou concentrés de pommes.

M. Ray, professeur à l'Ecole d'agriculture de Rennes, a montré que la transformation en jus stérilisés ou concentrés permettrait d'utiliser et de conserver l'excédent de récoltes. Il y a là une « soupape de sûreté », pour reprendre le terme consacré souvent à la distillation. Malheureusement, le protectionnisme outrancier de nos amis américains, a dit M. Ray, est un obstacle à l'exportation que l'on aurait pu espérer abondante vers les Etats-Unis. M. Ray a plus d'espoir dans l'écoulement de ces jus parmi les Musulmans de notre Afrique du Nord, à qui le Coran interdit l'usage du vin.

M. Roos, directeur de la station œnologique de Montpellier, a tenu d'abord à déclarer qu'il n'était nullement l'ennemi de l'usage modéré des boissons fermentées dans l'alimentation humaine. Mais il estime que la distillation est, au point de vue économique, un palliatif insuffisant aux crises que provoque parfois la surproduction ; la production de jus non fermentés pourrait permettre de détourner une partie des excédents.

M. le Dr Legrain a donné lecture d'une communication, d'après laquelle les Etats-Unis constituent un débouché possible, mais non facile.

En somme, si ce Congrès a fait entrevoir aux viticulteurs et aux cultivateurs de pommiers un autre mode d'utilisation de leurs récoltes, il n'a pas montré que ce débouché soit immédiatement accessible. En attendant qu'il ait pris quelque développement, les théories prohibitionnistes font le plus grand tort à la France, en risquant de ruiner une branche importante de sa production.

Le Congrès a donné lieu à une exposition.

Les fruits étaient superbes; mais ils étaient dus à l'habileté d'un artiste. Peut-être aurait-on pu trouver, même en cette saison, des raisins, des pommes ou même des poires, encore parfaitement conservés.

L'exposition était donc presque exclusivement consacrée aux jus stérilisés ou concentrés de pommes ou de raisins. Il y a eu, au cours du Congrès, plusieurs séances de dégustation. Il faut bien reconnaître que tous les jus de raisins ne sont guère différents les uns des autres, qu'ils proviennent de la Côte-d'Or, du Saumurois, d'Alsace ou de Suisse; l'industrie du « jus de raisin », si elle se développait exclusivement à la place de la production du vin, comme le voudraient les prohibitionnistes, aboutirait à la disparition des crus qui font la gloire et la richesse de notre pays. Au surplus, ces jus de raisins n'ont pas une supériorité évidente sur les jus provenant d'autres fruits. Aussi dans les pays où les théories antialcooliques ont quelque succès, la Norvège par exemple, le vin n'est-il pas remplacé par le jus stérilisé de raisin, mais par des jus de groseilles, de framboises ou même par des produits industriels, tels que le moût d'orge.

Ce Congrès aboutit en somme à la démonstration très nette du contraire de ce qu'il prétendait montrer: le débouché que les prohibitionnistes font entrevoir aux viticulteurs et aux négociants en vins ne serait qu'un leurre.

P. Claudain.

CONSTITUTION D'UNE COOPERATIVE DES VINS DE CHABLIS

Il ne suffit pas d'être noble et connu pour être riche, surtout si d'autres abusent de votre nom.

Chablis a déjà constitué des syndicats agricoles, en particulier pour défendre l'appellation d'origine. Mais ce n'était pas suffisant. Il essayera maintenant de garder son vin jusqu'à ce qu'il soit dégustable pour le consommateur, c'est-à-dire au moins jusqu'à l'heure de la mise en bouteille.

Et c'est ce que nous disions depuis plusieurs années: il est plus facile de défendre une marque de bouteille qu'un cru, surtout quand il s'agit d'un cru comptant autant de propriétaires.

L'Union des Paysans de l'Yonne avait aidé les Chablisiens en leur apportant le concours de ceux qui ont créé des caves coopératives dans d'autres régions. Le Président de l'Union, M. Vallée, a très bien expliqué la situation d'une démocratie en face du vin blanc des rois: « Qui voulez-vous qui vous achète du vin à 700 francs la feuillette (de 136 litres) pour supporter en outre les droits, les taxes, les transports, la mise en bouteille, la garde en cave... Vendez vous-même des paniers de bouteilles avec garantie d'origine, vous serez de toutes les fêtes même dans les familles pauvres et votre vin sera vendu dans les limites du département, il n'ira même pas jusqu'à Paris!»

Réflexions parfaitement justes puisque la production totale des côtes de Chablis ne dépasse pas quinze mille hectolitres en bonne année.

Mais les Chablisiens veulent faire mieux et plus, ils entendent aider leurs frères vignerons des villages environnants faisant également du bon vin de Beaunois leur revenant à moitié prix, à écouler leur récolte honorable et sous son véritable nom, c'est-à-dire celui du village auquel on pourra ajouter : « Près Chablis ».

Toutes les personnes étrangères à la région ont expliqué en effet qu'ils croyaient que le Chablis-Village (ou mieux « Chablis-villages ») était le vin du village de Chablis alors que c'est celui des villages environnants, dont certains ne sont ni sur les mêmes calcaires, ni dans le même canton, ni à la même exposition, ni dans la même vallée, ni surtout avec le même encépagement du noble Beaunois ou Pineau blanc Chardonnay !

C'est le noble Pinot que M. Camuzet, Président des caves de vins fins de la Côte a choisi comme agent de liaison entre les rouges Bourgogne et les blancs de Chablis. Il a montré combien les petits vignerons de la Côte d'Or étaient gênés pour faire leur vin et le vendre, cédant ainsi leur raisin à des cours démoralisants.

La coopérative a évidemment contribué à supprimer les courtiers en raisin. Mais elle est bien vue des acheteurs commerçants en vins puisqu'elle offre des garanties d'origine par le contrôle mutuel, des facilités pour l'acquisition, le crédit, le logement et les retiraisons.

Il conseille aux Chablisiens de ne pas voir grand, de ne rien acheter comme immeuble ou comme matériel, mais de réunir dans quelques caves de chaque village le maximum d'un millier d'hectolitre par coopérative.

Puisque les villages se dépeuplent et que la région n'a pas été bombardée, il doit y avoir des caves disponibles.

On peut donc marcher avec plus de capitaux sauf warrantage du vin en cave.

En principe, tous les sous-produits, en particulier l'eau-devie doivent rester à la cave sauf les dix litres d'alcool pur à consommer en franchise par le vigneron.

La main-d'œuvre ne doit pas être salariée.

Chacun fournira un nombre d'heures proportionnel à ses apports, c'est-à-dire à l'avantage qu'il tirera de la cave.

En Côte-d'Or, l'estimation des apports en raisin se fait au poids. Chacun possédant des vignes un peu partout, il y a équilibre entre les qualités.

La vinification méridionale était représentée par M. Ravel, directeur de l'immense cave de Marsillargues. Il s'est défendu de vouloir submerger le Chablis et opina en faveur d'une coopérative de vente d'abord, de vinification ensuite, puisque chaque clos représente un type de vin différent. Il a montré le lien entre les viticulteurs du Midi et ceux de toute la France et rappelé l'action de la Confédération générale des vignerons.

Les avantages rencontrés dans les caves de vinification pour les vins ordinaires sont les suivants :

Réduction de la durée des vendanges qu'on peut faire dans la période optima d'où quantité maxima ou augmentation d'au moins 1° 5 en alcool.

Augmentation du rendement en vin : il suffit de 125 kilogrammes de raisin, au lieu de 135 kilogrammes pour un hectolitre de rouge.

Facilité de vente par le stockage en cave où le commerce puise régulièrement par dixième.

Suppression des bas-prix au moment de la vendange.

Suppression des mal-vinifiés par la distillation.

Utilisation meilleure des sous-produits, en particulier des lies, des tartres et des marcs.

Facilités d'enlèvement et de paiement.

Commodités financières pour les vignerons comme pour les acheteurs. La cave fonctionne comme une banque avec compte-courants.

Pour l'avenir, possibilité de modifier l'utilisation du raisin si le vin fermenté ne plaît plus à certains prohibitionnistes.

C'est surtout sur cette question psychologique des rapports avec les consommateurs et le commerce que parle M. Perrin, administrateur de la coopérative générale champenoise.

Si on veut vendre son vin, il faut *d'abord qu'il plaise au consommateur.* Par conséquent, il ne faut le livrer qu'en bouteilles et au moment d'être bu. Ainsi on aura toujours des reproches à la seconde livraison, parce que le consommateur qui a bu la dernière bouteille d'un panier acheté un an auparavant trouve naturellement inférieure la première bouteille du panier suivant qui a un an de moins et qui vient de voyager.

Afin de donner de la continuité, il faut une réserve de vin de toutes les années et de tous les crus. Cela exige au départ un crédit considérable et des centaines de mille francs, en particulier pour l'approvisionnement en bouteilles.

Il faudra aussi déposer la marque de chaque commune et dans chaque commune, de chaque cru, et livrer toujours le même vin sous la même marque.

Le directeur d'une coopérative doit avoir le courage de refuser une vente si la provision d'une catégorie est épuisée. Les coopérateurs comprendront-ils ce refus de faire des recettes pour sauvegarder la réputation?

M. Perrier signale, en effet, que les consommateurs sont tellement avides de garanties d'origine que les caves coopératives de vins en bouteilles n'ont pas à craindre la surproduction. Cela permet d'envisager l'avenir avec confiance.

M. Collard, coopérateur de profession, directeur des coopératives « céréales » et « légumes » de l'Yonne, estime qu'il faut d'abord créer une coopérative de vente des vins quitte à la fractionner plus tard si nécessaire.

M. Chauvin, secrétaire de l'Union des Paysans, a encouragé à continuer l'œuvre d'émancipation si bien commencée en 1919.

M. Persenot, président du Comité d'initiative de la « Chablisienne », c'est le nom de la nouvelle-née, et M. Pinsot, son actif commissaire de Fontenay

près Chablis, ont donné rendez-vous aux vignerons pour le dimanche suivant. Toutes les pièces constitutives sont déjà prêtes et les adhésions de villages entiers déjà assurées. En attendant la vente en bouteilles, celles de feuillettes de Chablis et des environs peut être réalisée de suite.

Et on organise pour la prochaine vendange l'achat de futailles neuves.

Pour la dégustation, avaient été offerts un Chablis-Mont-de-Milieu 1911 par M. Henri Pinson, et un divin Chablis 1893 du cru « des Clos » par M. Droin Camille

La coopérative générale Champenoise complétait le banquet par un mousseux sec légèrement rosé, ce qui rappela aux vignerons que les Champenois utilisent le Pinot rouge pour leurs vins blancs.

Une des utilités de la cave coopérative qui n'a pas été assez signalée, selon nous, est que certains jeunes viticulteurs quittant le village, parce qu'ils ne possèdent qu'un peu de terre et pas de matériel, pourront se créer peu à peu une vigne tout en travaillant à d'autres professions ou pour d'autres vignerons.

Ils seront assurés de trouver par la cave un bon débouché pour leurs vins sans autre souci que celui de vendanger.

Si on ajoute l'intérêt de ne plus sacrifier les cours en année d'abondance comme 1922, il est certain que la création contribuera à la prospérité générale de nos villages délaissés et relèvera la moyenne de qualité des vins offerts aux consommateurs sous le nom de Chablis.

PIERRE LARUE.

LE PYRETHRE INSECTICIDE, SES PREPARATIONS, SON ACTIVITE (1)

Avec le professeur Heckel, en 1914, nous avions examiné l'activité des pyrèthres dont il dirigeait l'acclimatation dans le Var. Cette acclimatation, interrompue par la guerre, fut reprise par le Comité interministériel des plantes médicinales et par l'Office des matières premières dirigés par le professeur Perrot, avec le plus grand succès.

La poudre de pyrèthre français est devenue un produit industriel : il était nécessaire de comparer son activité toxique et insecticide à celle de la poudre provenant de plantes de Dalmatie.

J'ai donc examiné cette année un certain nombre d'échantillons de poudres provenant soit de cultures expérimentales, scientifiquement conduites par des correspondants de l'Office et en particulier par le professeur Jumelle, soit de cultures industrielles de la Drôme, de l'Ardèche, des Bouches-du-Rhône et du Var.

Jusqu'ici, les essais d'activité des préparations de pyrèthres s'effectuaient uniquement par pulvérisation sur des mouches ou sur des larves ou che-

(1) Communication à l'Académie d'Agriculture

nilles de Cochylis et d'Eudémis ; l'expérience était simple et le résultat probant, mais elle ne pouvait se réaliser que pendant une période de l'année assez courte et ne renseignait que le consommateur sur l'activité de la préparation vendue, mais non le fabricant sur la valeur et l'activité de la matière première qu'il achetait et sur la marche de la fabrication de ses savons insecticides.

L'état de nos connaissances sur la constitution des principes actifs du pyrèthre ne permettait pas d'espérer un titrage chimique et j'ai cherché à réaliser la détermination physiologique de leur activité.

Reprenant les travaux antérieurs de J. de Bellesme, de Schlag-Denhaufen et Reeb et de Fujitani et Sato, j'ai recherché les divers principes actifs signalés et je les ai expérimentés au point de vue pharmacodynamique.

Les fleurs bien récoltées renferment un alcaloïde liquide, que j'ai constaté être constitué par une base pyridique hydrogénée qui possède, en outre, un noyau bétaïnique, un glucoside, de la phytostérine, un acide résineux volatil, libre en partie, et une oléo-résine qui est constituée par un éther se dédoublant facilement à l'air et surtout en présence des alcalis en donnant naissance à un acide qui se combine à la base libre et à un alcool à poids moléculaire élevé, cristallisable. En outre, on extrait en assez grande quantité des cires, des matières colorantes et des résines dont il est difficile de se débarrasser.

Sans nier complètement l'action pharmacodynamique de l'alcaloïde et du glucoside, on peut affirmer que la majeure partie de l'action toxique et insecticide de la plante est due à l'oléo-résine à fonction éther et que ses produits de dédoublement sont moins actifs que l'éther lui-même, l'acide étant actif, l'alcool ne l'étant que peu.

Les tiges et les feuilles de pyrèthre renferment les mêmes constituants, mais en proportion moindre.

L'alcaloïde est un poison du système nerveux central déterminant rapidement la paralysie. Les fleurs n'en renferment guère que 1 gr. 85 par kilogr., ce qui rend cette activité négligeable.

L'oléo-résine est très peu toxique pour les animaux à sang chaud ; par contre, c'est un poison violent du système nerveux et surtout du système musculaire pour les animaux à sang froid. C'est pour cette raison que la poudre est insecticide. J'ai constaté que chez la grenouille, l'intoxication est très caractéristique, se traduisant par des phénomènes convulsifs et par de la paralysie. L'action sur la contraction musculaire est particulièrement nette et permet d'obtenir des tracés très caractéristiques. Les différences sont assez accentuées, suivant les doses, pour que l'animal intoxiqué puisse servir de témoin pour un titrage physiologique analogue à celui qui est utilisé pour l'évaluation de la valeur des préparations de digitale et autres médicaments cardiaques.

J'ai pu, par cette méthode, qui sera ultérieurement décrite en détail, estimer l'activité relative des fleurs de pyrèthre récoltées dans différentes conditions de sol, de climat, avec ou sans engrais, et me rendre compte de la

valeur des différentes méthodes d'extraction proposées et des diverses préparations françaises et étrangères réalisées et mises en vente.

Ces observations peuvent se résumer ainsi :

Les fleurs des pyrèthres cultivés en France, dans la Drôme, l'Ardèche, les Bouches-du-Rhône, le Gard, le Var, bien récoltées et bien séchées, donnent des poudres d'une activité égale, sinon supérieure, à celles obtenues avec des fleurs des pyrèthres de Dalmatie.

Les pyrèthres cultivés en terrains fortement calcaires et secs sont plus actifs que ceux qui proviennent de terrains argilo-siliceux.

Les essais de culture avec engrais, réalisés par le professeur Jumelle, tendent à montrer que la teneur en principes actifs des fleurs est augmentée par l'apport de *superphosphate* et de *manganèse*.

L'extraction des principes actifs peut se faire par l'emploi de divers solvants volatils : alcool, éther, essence de pétrole, chloroforme, tétrachlorure, etc. Le meilleur est l'essence, mais son emploi est dangereux.

L'extraction complète est assez longue en raison de la présence des cires et résines ; souvent elle est réalisée incomplètement et c'est pour cette raison que les préparations insecticides doivent être faites industriellement. Il faut éviter l'action prolongée de la chaleur et conserver la réaction acide de la plante.

Grâce à M. Silvestre de Lyon, j'ai pu examiner l'activité des diverses préparations commerciales et en réaliser un certain nombre. L'activité des préparations à réaction alcaline baisse assez rapidement, certaines sont presqu'inactives d'une année sur l'autre ; les principes actifs étant complètement insolubles dans l'eau, il faut réaliser des émulsions fines et stables et dont la tension superficielle soit assez faible pour mouiller complètement les feuilles et les grappes et y adhérer. On a préconisé les solutions savonneuses, elles doivent être neutres ou très faiblement alcalines ; des préparations à base d'oléate de soude et de saponines sont également recommandables.

Dr J. Chevalier.

ACTUALITÉS

Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins pendant le mois de mars 1923 (H. A.). — Le permanganate de potasse (René Salomon). — Circulaire N° 62 aux agents du Service de la Répression des fraudes (complément à la circulaire n° 57 (Henry Chéron). — Impôt sur les bénéfices de l'exploitation agricole. — Ecole pratique d'agriculture d'Ecully (Rhône). — L'électricité à la campagne. — « Semaine des Postes, Télégraphes et Téléphones ». — Exposition de matériel agricole et d'engrais anticryptogamiques, insecticides, tourteaux, semences, à Rodez, en 1923.

Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins pendant le mois de Mars 1923

Le marché s'est ressenti de la période d'attente qui précède, chaque année, les gelées printanières ; celles-ci peuvent avoir, dans toutes les régions viticoles, une action de première importance sur la récolte future. Les pluies sur-

venues dans certains départements du Midi, malheureusement localisées, ont rétabli par endroits la situation, et les conditions de début de campagne sont, dans l'ensemble, favorables. Il est à noter que la végétation, dans le Midi, est relativement en retard et que certains départements de l'Ouest sont aussi avancés, sinon plus, que les régions qui, d'ordinaire, les précèdent de plusieurs semaines

L'abstention des acheteurs, qui continuent à vivre sur un stock réduit au minimum et sur les achats faits, par petites quantités, au jour le jour, a déterminé un tassement et même un léger retrait des cours. Cette action, croyons-nous, n'est que temporaire, en présence de la situation générale qui continue à être favorable pour la viticulture.

Situation comparée du mouvement des vins (France et Algérie).

MOIS	SORTIES (hectolitres)		CONSOMMATION (hectolitres)		STOCKS (hectolitres)	
	1922	1921	1922	1921	1922	1921
1. Octobre.....	6.557.279	6.369.628	3.773.332	4.008.819	10.618 991	10.823.609
2. Novembre...	3.956.355	4.484.432	3 903.976	3.735.695	10.748.126	11.684.406
3. Décembre...	4.072.013	3.983.939	3.354.148	3.255.307	10.681.264	11.841.952
	1923	1922	1923	1922	1923	1922
4. Janvier.....	4.235.786	3.856.477	4.217.537	3.878.324	10.781.869	11.915.632
5. Février.....	4.011.056	3.578.214	3.619.285	3.388.725	10.569.213	12.120.948
6. Mars.....	4 414.452	3.759.039	3.754.125	3 547.559	10.618.668	12.179.379
Totaux	27.246.941	26.030.409	22.622.403	21.812 429	10.618.668	12.179.379

Le *Journal officiel* du 14 avril nous apporte, en effet, de bonnes nouvelles : 400.000 hectolitres de plus pour les sorties, par rapport à février, et 650.000 hectolitres de plus qu'en mars 1922. Pour la consommation, 140.000 hectolitres de plus qu'en février et 200.000 de plus qu'en mars 1922. Quant aux stocks, ils sont sensiblement égaux à ceux de février, et inférieurs de 1.500.000 hectolitres à ceux de mars 1922, et nous avons une récolte pléthorique, disent les organes du commerce ! Que serait-ce en année normale ?

D'autre part, on est d'accord, dans toutes les régions viticoles pour dire que la consommation en franchise est très considérable, partout. Il le faut, pour que la campagne se termine sans stock écrasant à la propriété ; l'excédent de la consommation de 1923 sur les mois d'hiver de 1922 n'est encore que de 800.000 hectolitres.

Les travaux de taille et de déchaussage se sont effectués tant bien que mal ; les premiers ont permis de constater que les bois étaient, en général, sains et vigoureux ; les seconds, gênés ici par la sécheresse, là par l'excès d'humidité, ont détruit les herbes et préparé aux vignes une bonne végétation printanière. Déjà, le débourrement est avancé et en certaines régions, on a pu compter les mannes. Mais gare aux gelées ! C'est le gros écueil. Rappelons, à ce sujet, que des fumigènes Berger ont été mis à la disposition des viticulteurs par le service météorologique du boulevard des Invalides.

On se prépare aux sulfatages et aux soufrages qu'il est toujours recommandé de faire de bonne heure, bien que les germes doivent être rares après les deux années saines de 1921 et 1922.

H. A.

Le permanganate de potasse (1). — M. G. Ruban, Ingénieur Agronome rappelle dans la *Revue* du 12 avril les qualités curatives du composé chimique qu'est le permanganate de potasse pour les maladies externes de la vigne et principalement l'*Oïdium*. Un exemple entre tous prouvera cette efficacité. Le voici :

De tous les raisins de table, le plus sensible à l'*Oïdium* est certainement le *Gros Colman* (Dodrelabi, Rumonya, etc...), surtout cultivé à l'air libre. Possédant un espalier de cette variété, je me suis laissé une année surprendre par une invasion intense que rien ne pouvait arrêter. De guerre lasse, j'eus l'idée de recourir à une solution de permanganate de potasse à raison de 2 pour mille et de baigner chaque grappe dans un récipient contenant cette solution. Le résultat fut immédiat, l'invasion arrêtée net. Le seul ennui était la présence de taches brunes, dépôt de bioxyde de manganèse aux endroits où le champignon avait été détruit. Mais à complète maturité, il fallait être averti pour apercevoir par-ci par-là parmi la pruine noire des lenticelles violettes révélatrices du traitement subi. Enfin craignant parce que ce remède était nouveau et employé à forte dose, qu'il produise quelque trouble digestif chez ceux qui consommeraient ces raisins, nous en avons mangé nous-mêmes étant à jeun la valeur d'une livre environ, sans aucun dérangement de corps, sinon celui que produit tout laxatif. — René Salomon.

Circulaire N° 62 aux agents du Service de la Répression des Fraudes (Complément à la circulaire n° 57.)

Indication du degré alcoolique des vins vendus sans appellation d'origine

Dans la circulaire n° 57, pour l'application du décret du 19 août 1921, il a été fait allusion aux appellations « vin du Minervois » et « vin des Corbières », à titre d'exemple de dénominations géographiques non encore définies, mais susceptibles d'être considérées comme des appellations d'origine et de dispenser de l'indication du degré.

Cependant, à l'heure actuelle, des abus sont constatés dans l'emploi desdites dénominations, qui sont parfois appliquées à des vins de faible degré auxquels les producteurs des régions intéressées semblent d'accord pour refuser le droit aux appellations d'origine en cause.

D'une manière générale, on constate que des vins de caractères trop différents sont aujourd'hui vendus sous les noms de « Corbières » et de « Minervois » pour que l'emploi de ces dénominations puisse être considéré, au sens du décret du 19 août 1921, comme dispensant le vendeur d'indiquer leur titre alcoolique.

J'estime qu'il y a lieu, dans ces conditions, pour la sauvegarde des intérêts des producteurs aussi bien que des consommateurs, que le décret du 19 août 1921 a pour but de protéger, de ne pas tenir compte de l'exemple donné par la circulaire précitée et d'exiger que le degré des vins vendus sous les noms de « Minervois » et « Corbières » soit indiqué, aussi longtemps qu'une décision judiciaire n'aura pas précisé ce qu'on doit entendre par vin du Minervois ou des Corbières.

Un autre passage de la même circulaire vise le cas où un débitant indiquerait la commune de provenance directe d'un vin vendu en nature, indication considérée comme susceptible d'écarter l'obligation de faire connaître le degré.

Sur ce point encore, une interprétation trop libérale a donné lieu à des abus auxquels la Commission consultative de viticulture m'a demandé de mettre un terme. C'est pourquoi il me paraît utile de rappeler ici ce principe que la dispense de l'indication du titre alcoolique ne peut s'appliquer qu'aux vins portant des appellations d'origine régulièrement déclarées par les récoltants et rentrant dans la catégorie des dénominations que la loi du 6 mai 1919 a pour but de protéger. On devra considérer comme telles, à défaut d'une re-

(1) Une erreur typographique regrettable a fait dire à M. G. Ruban : page 270 « Le permanganate est donc un agent de lutte directe, curatif uniquement, et de désinfection *probable*... » alors que l'auteur avait écrit « et de désinfection *préalable* ». — *N. D. L. R.*

connaissance légale résultant de l'application de ladite loi, les appellations qui correspondent à une origine pouvant être considérée comme la cause principale de la vente : Pommard, Meursault, par exemple.

En conséquence, je vous serai obligé d'exiger, à l'avenir, l'indication du degré sur tous les vins qui ne seront pas désignés par des appellations d'origine répondant aux conditions ci-dessus spécifiées.

Le Ministre de l'Agriculture,
HENRY CHÉRON.

Impôt sur les bénéfices de l'exploitation agricole

Coefficients applicables à la valeur locative des terrains exploités pour la détermination du bénéfice imposable en 1923, tels qu'ils ont été fixés, par nature de culture et par région agricole, par la Commission instituée en exécution de l'art. 2 de la loi du 25 juin 1920.

VIGNES

1° *Région du Nord.* — Seine-Inférieure, Eure, Orne, Calvados, Manche, Seine, Seine-et-Oise, Oise, Eure-et-Loir, Seine-et-Marne, Aisne, Nord, Pas-de-Calais, Somme 1.50

2° *Région de l'Est.* — Meuse, Meurthe-et-Moselle, Vosges, Aube Haute-Marne, Haute-Saône, territoire de Belfort 2.50

Ardennes, Marne, Moselle, Bas-Rhin, Haut-Rhin 1.50

3° *Région de l'Ouest.* — Loire-Inférieure, Maine-et-Loire, Mayenne, Sarthe, Vienne, Deux-Sèvres, Vendée 2.50

Ille-et-Vilaine, Côtes-du-Nord, Finistère, Morbihan 1.50

4° *Région du Centre.* — Indre, Cher, Loiret, Loir-et-Cher, Indre-et-Loire, Yonne, Nièvre, Allier, Creuse, Haute-Vienne 2.50

5° *Région de l'Est central.* — Doubs, Jura, Savoie, Haute-Savoie, Isère, Hautes-Alpes, Rhône, Saône-et-Loire, Ain 2.50

Côte-d'Or 2

6° *Région du Sud-Ouest* — Charente, Charente-Inférieure, Dordogne, Haute-Garonne, Tarn-et-Garonne, Lot-et-Garonne, Hautes-Pyrénées, Basses-Pyrénées, Gers, Ariège Landes 2.50

Gironde 2

7° *Région du Massif Central.* — Puy-de-Dôme, Cantal, Haute-Loire, Loire, Tarn, Aveyron, Lot, Lozère, Corrèze 2.50

8° *Région du Midi.* — Bouches-du-Rhône, Var, Alpes-Maritimes, Drôme, Ardèche, Vaucluse, Basses-Alpes, Gard, Hérault, Aude, Pyrénées-Orientales, Corse 2.50

Ecole pratique d'Agriculture d'Ecully (Rhône). — Les examens d'admission et le concours pour l'attribution des bourses à l'Ecole pratique d'Agriculture d'Ecully (Rhône) auront lieu à la Préfecture du Rhône, le 25 juillet 1923, à huit heures du matin.

Les candidats aux bourses doivent adresser leur dossier au Directeur de l'Ecole avant le 15 juin. Les autres candidats peuvent se faire inscrire jusqu'au 5 juillet.

Le programme et les conditions d'admission sont envoyés à toute personne qui en fait la demande au Directeur de l'Ecole.

L'Electricité à la campagne. — Des difficultés, auxquelles se heurtent tous ceux qui entreprennent de porter l'électricité jusque dans les fermes les plus isolées, ont déterminé un certain nombre de collectivités d'électrification rurale à se grouper en une Fédération, dont M. Victor Boret a bien voulu accepter la présidence effective.

Ce groupement, constitué sous les auspices de la Société Nationale d'Encouragement à l'Agriculture a décidé de convoquer le 9 mai, au Musée social, tous ceux qui estiment qu'il faut :

1° Hâter l'électrification des campagnes ;

2° Codifier les lois et les règlements sur la matière pour en faciliter l'application;

3° Ajuster aux circonstances présentes les conceptions administratives;

4° Etablir une indispensable solidarité entre les groupements d'électrification rurale pour harmoniser leur programme avec:

a) Les besoins nationaux, régionaux et locaux;

b) Les possibilités industrielles des producteurs, distributeurs d'électricité, installateurs et fournisseurs d'appareils électriques.

« Semaine des Postes, Télégraphes et Téléphones ». — Au cours de la « Semaine des P. T. T. », organisée sous le haut patronage de M. le Président de la République, des ministres intéressés, des Chambres de Commerce et des groupements professionnels, une visite est prévue aux établissements de T. S. F. de Sainte-Assise, près Melun, le jeudi 3 mai après-midi.

Les adhérents de la « Semaine des P. T. T. » sont priés de faire connaître d'urgence au Secrétariat de la « Semaine des P. T. T. », 23, avenue de Messine, Paris (8e), s'ils ont l'intention de prendre part à cette visite pour permettre dès maintenant l'organisation des moyens de transport.

Exposition de matériel agricole et d'engrais anticryptogamiques, insecticides, tourteaux, semences. à Rodez en 1923. — Il est rappelé aux industriels qui désirent prendre part à l'exposition organisée à Rodez, les 26, 27 et 28 mai 1923, par l'Office agricole départemental de l'Aveyron, que pour permettre l'organisation de cette exposition, ils doivent faire connaître le plus tôt possible, en tous cas avant le 30 avril, leurs intentions au Directeur des Services agricoles de l'Aveyron, Commissaire Général de l'Exposition: ils doivent indiquer le nom, le poids, les dimensions, des appareils ou produits exposés afin de permettre l'établissement du catalogue, l'organisation des transports et la répartition des emplacements entre les concurrents (article 8 du programme).

L'exposition de Rodez, coïncidera:

1° Avec la distribution des récompenses de la *Prime d'honneur* de l'Aveyron qui aura lieu le dimanche 27 mai et avec la *Journée de Pasteur* qui vient d'être fixée au même jour.

2° Avec des concours de reproducteurs des espèces ovine, bovine, et porcine qui seront organisés le 26 mai, par la Société centrale d'Agriculture de l'Aveyron;

3° Avec une exposition de produits agricoles organisée par la ville de Rodez les 26, 27 et 28 mai.

Pour cette dernière exposition, les concurrents sont également invités à se faire inscrire sans retard.

Demander le programme et tous renseignements utiles à la Direction des Services agricoles de l'Aveyron.

REVUE COMMERCIALE

De nos correspondants:

NANTAIS (*le* 16 *avril* 1923). — Comme suite du mauvais temps qui semble annoncer une récolte prochaine médiocre, hausse sur les vins en Loire-Inférieure (soit 10 fr. par unité).

Muscadet ordinaire.	180
Muscadet chaptalisé.	220
Gros plant.	90-100

Les 225 litres pris à la propriété. — J. de C.

SEINE-ET-MARNE (16 avril 1923). — Après une longue série de journées chaudes nous venons de subir brusquement un retour offensif du froid.

La végétation sans être ainsi en avance qu'elle l'était en 1921 à pareille

époque, l'est quand même de trois semaines sur une année normale. Les bourgeons de certains cépages sont déjà assez longs pour être atteints et quelques-uns d'entre eux ont déjà payé leur tribut au terrible minotaure. J'ai constaté en effet que la gelée de 5 degrés au-dessous de zéro que nous venons d'avoir avait grillé environ cinq pour cent des jeunes bourgeons.

J'ai en outre constaté que la sortie des mannes, du moins en ce qui concerne les cépages précoces était moins grande que celle de l'an dernier.

René Salomon.

COURS DES VINS

Paris. — Prix des vins de consommation courante : dans les dépôts : de 1 fr. 00 à 1 fr. 20 le litre.

Prix du commerce de gros (Prix fixés par la Commission intersyndicale de Paris; la pièce, rendue Paris, droit de 14 francs acquitté, comprenant la taxe sur le chiffre d'affaires à la charge du vendeur, fût prêté consigné 80 francs; repris au même prix et en bon état).

Vins rouges : 1er choix, 300 francs et au-dessus; 2e choix, 290 à 295 francs; 3e choix, 280 à 285 francs. *Vins blancs :* 350 francs. *Vin blanc dit de comptoir :* 380 francs et au-dessus. Bordeaux rouges vieux 575 francs et au-dessus, Bordeaux blancs vieux 625 francs et au-dessus.

Prix de gros à gros ; Vin rouge de 8 à 9°, de 70 à 90 francs; 10°, de 85 à 90 francs; Corbières 11°, 95 francs et au-dessus; Alger, Espagne, Portugal, 11 à 120, 100 francs et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 85 à 95 francs; supérieur, 105 francs et au-dessus.

Prix au détail : la barrique rouge, 215 à 245 fr.; vin blanc de 290 à 320 francs.

Algérie. — Rouges extra de 13° à 14°, de 6 fr. 00 à 6 fr. 25 le degré, les ordinaires de 6 fr. 00 à » fr. » le degré. Vins blancs, de 9° à 12°, de 6 fr. 25 à 6 fr. 50 le degré. Les vins rosés de 6 fr. 00 à 6 fr. 25 le degré.

Midi. — *Nîmes (16 avril 1923). — Cote officielle :* Vins rouges de 7° à 9°, de 45 à 58 francs. Montagne supérieur, de » à » francs. Suivant qualité et situation de la cave. Blanc, de » à » fr.; Costières de 11° à 12°, de 63 à 70 fr.; Aramon blanc, de » à » francs, rosé paillet, gris, de 5 fr. 50 à » fr. » le degré. Trois-six à 86°, 480 à » francs. Eaux-de-vie de marc à 52°, 270 à 275 fr.

Montpellier (17 avril). — Vins rouges 1922 : 8° 1/2 à 11 1/2 de 43 à 67 francs l'hectolitre. Vins supérieurs 11°3, » francs; vins rosés, de 9° à 11° 1/2, de 5 fr. 25 à 6 fr. 00 le degré. Vins blancs, de » fr. » à » fr. » le degré. Eau-de-vie et trois-six à 86°, de 480 à 490 francs; marc à 86°, » à » francs; eau-de-vie à 52°, 400 francs; eau-de-vie de marc à 52°, » à » francs.

Béziers (20 avril). — Récolte 1922 : Vins rouges sont traités de 8° à 11°, de 42 à 70 francs; de » à » francs; de 10° à 11°, de » à » francs; vins rosés, de 5 fr. 25 à 5 fr. 75 le degré. Vins blancs Bourret et Picpoul, de 6 fr. 00 à 7 francs le degré. Trois-six de vin, 86°, de » à » francs; eau-de-vie de Béziers, 52°, de » à » fr.; trois-six de marc, 86°, » fr. à » fr.; eau-de-vie de marc, 52°, » fr. à » fr. l'hectolitre nu pris chez le bouilleur, tous frais en sus.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 22 avril 1923.

Vins rouges de 9° à 12° : de 49 à 77 francs.

Ces prix s'entendent à l'hectolitre nu pris chez le récoltant, tous frais en sus, et selon degré, qualité et conditions.

Carcassonne (21 avril). — Récolte 1922 : de 8° à 12°, de 41 à 68 francs l'hectolitre. Trois-six de vin 86°, de » à » francs, trois-six de marc 86°, de » à » francs, eau-de-vie de marc 52°, de » à » francs.

Perpignan (21 avril). — Vin vieux, pas d'affaires. Vins nouveaux : de 8° à 12°, 41 à 76 fr.; ces prix s'entendent l'hecto nu pris à la cave du récoltant, tous frais en sus. Trois-six de vin à 86°, » à » francs; trois-six de marc, à 86°, » francs. Pas d'affaires.

Céréales. — Prix des céréales : blé, 89 fr. 00 à 94 fr. 50; orge, 62 fr. 00 à 72 fr. ; escourgeons, 60 fr. 00 à 72 fr. ; maïs, 62 fr. 50 à 70 fr. 50; seigle, 66 fr. 00 à 69 fr. 00; sarrazin, 63 fr. 00 à 66 fr. ; sorgho, » fr. à » fr. »; fèves, » fr.; avoines, 53 fr. 00 à 72 fr. 00. On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 00 fr. 00 — Buenos-Ayres, 66 fr. 34. — Chicago, 70 fr. 56. — Sons, 31 fr. 00 à 50 fr. 00.

Pommes de terre et légumes secs. — Pommes de terre Hollande commune, de 40 à 70 fr. ; ronde jaune, 22 à 26 fr. ; Saucisse rouge, 20 à 28 fr. ; pommes de terre à chair blanche, 19 à 30 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgr à Paris : Paille de blé, 110 à 135 fr. ; paille d'avoine, de 85 à 115 fr. ; paille de seigle, 110 à 135 fr. ; foin, 190 à 230 fr. : luzerne, 200 à 235 francs.

Tourteaux alimentaires. — Tourteaux de lin, les 100 kgr. 71 fr. 25 (Marseille); d'arachides blanc, 63 fr. 00 (Marseille); palmistes 38 fr. 50; de coprah, 57 fr. 00.

Esprits et sucres. — Alcool 99°, incotés; Trois-six, Midi, à 86°, 500 francs. — Sucres blancs cristallisés, nus, 100 kgr., 306 fr. 00 à » fr. en gros).

Bétail (La Villette, le kgr, viande nette suivant qualité). — Bœufs, 2 fr. 20 à 11 fr. 00 — Veaux, 4 fr. 50 à 12 fr. 00 — Moutons, 3 fr. 00 à 16 fr. 00. — Porcs, 5 fr. 00 à 11 fr. 30.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques :* Sylvinite (kaïnite) 12-16 0/0 de potasse, 0 fr. 43 l'unité départ mines; sylvinite riche 20-22 0/0 de potasse, 0 fr. 54 l'unité; chlorure de potassium, 50/60 0/0, 0,90 l'unité. — *Engrais azotés :* Nitrate de potasse 13 0/0) d'azote), 148 fr. à 159 fr les 100 kilogrammes; sulfate d'ammoniaque (20 0/0), » fr.; cianamide en poudre (S. F. K.), 18 à 21 l'un 0 fr. 00 — *Engrais phosphatés :* Superphosphate minéral (14 0/0 d'acide phosphorique), 19 fr. 00 à 19 fr. 50 les 100 kgr., suivant richesse et lieu d'expédition; superphosphate d'os (G. M.) (0,5 0/0 d'azote, 16 0/0 d'acide phosphorique), 36 fr. — Os dissous (2 0/0 d'azote, 10 0/0 d'acide phosphorique), 37 francs. — Scories de déphosphoration 16/20 l'un 0 fr. 85.

Sulfate de cuivre (24,9 0/0 de cuivre), de 193 francs, départ usine. — **Soufre**, sublimé en sac, 57 fr. 00. — **Chaux**, 18 fr. 00.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : Dattes de 150 fr. à 300 fr. — Oranges Italie : 180 à 280 fr. les 100 kgr. — Noix sèches : de 150 à 350 fr. — Poires choix : 250 à 600 fr. — Poires communes : de » à 600 fr. — Pommes choix 150 à 550 fr. — Pommes communes de 30 à 100 fr. — Citrons d'Italie : 10 à 30 francs le 100 — Bananes : 70 à 120 francs. — Ail : 80 à 200 francs. — Champignons 680 à 1.050 fr. — Haricots verts d'Espagne : de 500 à 1.500 francs. — Pois verts d'Algérie, de 140 à 180 fr. — Artichauts du Midi : 60 à 115 fr. le 100. — Choux-fleurs du Midi : de 50 à 200 francs le cent — Tomates Algérie : de 250 à 400 francs. — Endives françaises : de 80 à 160 francs. — Asperges : de 150 à 500 francs. — Fraises de Carpentras : de 2.500 à 3.500 les 100 kilos.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE
du dimanche 15 au samedi 21 Avril 1923.

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.	DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim
	PARIS					TOULOUSE			
Dimanche.	15 »	2 »	8. 5	»	....15....	» »	6 »	» »	34
Lundi.....	15 »	5 »	10 »	1	....16....	13 »	7 »	10 »	3
Mardi.....	14 »	5 »	9. 5	1	....17....	13 »	8 »	10. 5	10
Mercredi..	12 »	5 »	7. 5	»	....18....	15 »	2 »	8. 5	4
Jeudi.....	13 »	6 »	9. 5	»	....19....	21 »	3 »	12 »	3
Vendredi..	13 »	3 »	8 »	0	....20....	19 »	10 »	14. 5	»
Samedi....	» »	» »	» »	»	....21....	» »	» »	» »	»
	STRASBOURG					ALGER			
Dimanche.	11 »	6 »	8. 5	9	....15....	19 »	11 »	15 »	1
Lundi.....	10 »	5 »	7. 5	3	....16....	20 »	12 »	16 »	»
Mardi.....	13 »	6 »	9. 5	3	....17....	20 »	13 »	16. 5	»
Mercredi..	9 »	2 »	5. 5	»	....18....	21 »	12 »	16. 5	»
Jeudi.....	14 »	2 »	8 »	»	....19....	23 »	13 »	18 »	»
Vendredi..	12 »	0 »	6 »	5	....20....	22 »	13 »	17. 5	»
Samedi....	» »	» »	» »	»	....21....	» »	» »	» »	»
	LYON					BORDEAUX			
Dimanche.	10 »	3 »	6. 5	7	....15....	12 »	7 »	9. 5	12
Lundi.....	13 »	6 »	9. 5	3	....16....	13 »	6 »	9. 5	9
Mardi.....	14 »	7 »	10. 5	2	....17....	14 »	9 »	11. 5	4
Mercredi..	15 »	2 »	8. 5	0	....18....	» »	4 »	» »	0
Jeudi.....	16 »	5 »	10. 5	1	....19....	12 »	6 »	9 »	3
Vendredi..	14 »	6 »	10 »	1	....20....	18 »	10 »	14 »	2
Samedi....	» »	» »	» »	»	....21....	» »	» »	» »	»
	MARIGNANE					NANTES			
Dimanche.	13 »	7 »	10 »	6	....15....	12 »	5 »	8. 5	9
Lundi.....	16 »	9 »	12. 5	1	....16....	13 »	7 »	10 »	14
Mardi.....	17 »	» »	» »	»	....17....	13 »	5 »	9 »	2
Mercredi..	17 »	2 »	9. 5	»	....18....	14 »	6 »	10 »	»
Jeudi.....	21 »	» »	» »	»	....19....	15 »	7 »	11 »	8
Vendredi..	17 »	8 »	12 »	»	....20....	16 »	10 »	13 »	0
Samedi....	» »	» »	» »	»	....21....	» »	» »	» »	»

Le Gérant : P. Neveu.

PARIS. — SOC. G^e D'IMP. ET D'ÉDIT., 17, RUE CASSETTE.